

REGLAMENTO PARA CONCESIONES TEMPORALES Y DE BEBIDA

Nuestro clima cálido permite a la comunidad patrocinar ferias de alimentos y otras celebraciones comunitarias durante todo el año. Llevando las operaciones de comida al aire libre y garantizar la seguridad alimenticia se convierte en un verdadero desafío. Estos pasos servirán de guía para tener eventos temporales seguros.

1. **PERMISOS.** Antes de hacer cualquier cosa, consulte con el Departamento de salud sobre permisos y requisitos de códigos. *No se otorgarán exenciones o reducciones para organizaciones sin fines de lucro.* Para mejor resultados la solicitud para el Servicio de Alimentos Temporal debe presentarse en persona o por correo, por lo menos una semana antes del evento. En el momento de la solicitud usted necesitará pagar una cuota de permiso. El costo del permiso son \$13 por día o una cantidad máxima de \$130 por año. El puesto será inspeccionado el día del evento por el Personal del Departamento de Salud. *No ver obtenido un permiso antes de operación puede resultar en exclusión del evento.* Proporcione toda la información en la solicitud para evitar cualquier complicación el día del evento. El permiso temporal de servicio de alimentos debe ser visiblemente puesto en el interior de la cabina de la concesión.

2. **PUESTO.** Construye el diseño del puesto con la seguridad alimenticia en su mente. La cabina ideal tendrá una cubierta impermeable arriba, todo deberá estar encerrado excepto la ventana de servicio y deberá tener sólo una puerta o tapa de entrada. Una protección (malla #16) al lado de las paredes le ayudara tener mejor visibilidad y permitir la circulación del aire. Aberturas para el servicio de mostrador deben proporcionarse con puertas ajustadas sólidas o puertas mosquiteras o ventanas. La construcción debe cumplir con los estándares del Departamento de bomberos. El piso de la cabina debe ser una superficie lavable. Concreto, asfalto, madera o plástico lona es aceptable. *La cabina no se puede colocar directamente en tierra o pasto.* Almacenamiento de alimentos y su preparación deben realizarse dentro de su puesto o tienda

3. **SEGURIDAD.** La superficies de cocción deben estar ubicadas hacia a la parte posterior de su puesto, o en el caso de la barbacoa, deberá estar en el exterior colateral a la cabina. Proveer un extintor de incendios aprobado. Mantener contenedores, parrillas y barbacoas cubiertas para proteger los alimentos al cocinar. Todos los contenedores de comida y hielo deben ser almacenados por lo menos 6" sobre el piso.

4. **MENU.** Mantener el menú sencillo. Recuerde, usted está trabajando en un pequeño puesto, no en un restaurante. No todos los alimentos son adecuados para la preparación para un evento temporal. Use comida de un origen aprobado. Sus alimentos deben estar preparados en el sitio o en una instalación de cocina aprobada. **Conservas hechas en casa y comidas preparadas en casa, hielo hecho en casa o almacenamiento de alimentos preparados en hogares privados son prohibidas.** ¡**La comida no se puede cocinar en casa!** Los alimentos comercialmente preparados o envasados pueden obtenerse de proveedores comerciales. Control completo sobre su comida, del principio a fin, es la clave para un servicio de alimento seguro.

5. **COCINANDO.** Use un termómetro con un tallo de metal y una esfera (0° F - 220° F), para comprobar las temperaturas de cocción y retención del frío en alimentos potencialmente peligrosos. Los siguientes alimentos requieren que alcancen la temperatura interna indicada por un mínimo de 15 segundos: perros calientes con una temperatura de 145° F; hamburguesas 155° F; pollo 165° F; y puerco 145° F. Ensaladas y platos refrigerados deben mantenerse a 41° F o por debajo. La mayoría de brotes en eventos temporales pueden atribuirse a la falta de control de las temperaturas.

6. **RE-CALENTANDO.** Calentar alimentos en la parrilla o en una estufa propano para llevar la temperatura de los alimentos a 165° F dentro de 30 minutos. No intente calentar alimentos en una olla de cocimiento lento (crock pot), tablas de vapor, Sterno (calor enlatado) u otros dispositivos de retención de calor. Estos aparatos de cocción lenta pueden activar las bacterias sin matarlas. No mezcle productos alimenticios de sobras con frescos.

7. **REFRIGERACION.** Alimentos que requieren refrigeración, (es decir, los alimentos potencialmente peligrosos tales como ensalada de papa, mariscos, carnes, productos lácteos, melón picado, ect.) debe conservarse a 41° F o por debajo. Pre-enfriar alimentos potencialmente peligrosos antes de almacenar en una hielera. Preferiblemente utilizar un refrigerador, o un camión frigorífico. Las hieleras deberá vaciarse continuamente y los alimentos deberán ser cubiertos bien con hielo. Está prohibido guardar alimentos empaquetados o cajas de alimentos en agua o agua del hielo no drenado. Verificar la temperatura periódicamente.

8. **TRANSPORTACION.** Si los alimentos se deben transportar de un lugar a otro, asegurar la distribución de controles de temperaturas adecuadas, usando

contenedores aislados para mantener alimentos calientes (130⁰ F o arriba) y alimentos fríos (41⁰ F o debajo).

9. **LAVADO DE MANOS.** En lugar de chorro de agua, un depósito grande de agua, un dispensador de jabón, un rollo de toallas de papel y un contenedor para recoger residuos de agua son aceptables. El lavado frecuente y cuidadoso de manos es esencial para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos.

10. **HIGIENE.** Nadie con síntomas de una enfermedad transmisible (por ejemplo fiebre, cólicos, náusea, vómito, diarrea, ictericia, etc.), heridas abiertas o cortadas en las manos podrá trabajar como manipuladores de alimentos. Los trabajadores deben usar ropa exterior limpia y utilizar algún tipo de restringidor de pelo. Los trabajadores no se permiten fumar en el puesto. Los trabajadores deben lavar bien sus manos con abundante jabón y agua antes de comenzar el trabajo, y después de usar el inodoro o la manipulación de carne cruda.

11. **BANOS.** Baños adecuados deben estar disponibles en los alrededores para los trabajadores y deben ser suministrados con corriente de agua.

12. **SERVICIO.** El uso de guantes desechables, pinzas, servilletas u otros instrumentos para manejar alimentos son parte de los requerimientos. **Ningún alimento que sean listos para comer (tortillas, pan) deberán ser manejados con las manos expuestas.** Utilice equipo y utensilios independientes para los alimentos crudos. Alimentos en exhibición deben estar cubiertos, envueltos u de otra manera estar protegidos de la contaminación. Condimentos como ketchup, mostaza, crema para el café, azúcar, etc., deben ser distribuidos en paquetes individuales o de un distribuidor autorizado-tipo bombeado. Autoservicio de contenedores descubiertos está prohibido.

13. **UTENCILIOS.** Use vasos y platos de desechables para el servicio de alimentos. Evite usar las superficies que son para el contacto de alimentos y nunca vuelva a usar un elemento que es para un solo uso. Tres (3) contenedores deben proporcionarse para el lavado de utensilios, cada uno con su uso para el lavado, enjuague y desinfección del equipo. Lavar el equipo y utensilios con un proceso de desinfección de cuatro pasos: (1) Lave en agua caliente y jabonosa (2) Enjuague en agua caliente (3) Enjuague en solución desinfectante (cloro de 100 ppm) (4) Secado de Aire. En eventos de varios días deberán limpiar y desinfectar todos los equipos, utensilios, etc., al final de cada día.

14. **HIELO.** El hielo es utilizado para enfriar y es un alimento, pero no se deben confundir las dos funciones. El hielo que se use para beber debe ser independiente del que es utilizado para enfriar alimentos y bebidas para evitar la contaminación. Siempre use una cuchara, manteniendo el mango almacenado fuera del hielo y tener un drenaje del hielo derretido. Recuerde, el hielo es un alimento y por lo tanto debe ser protegido y no puede ser almacenado en el suelo.

15. **TRAPOS DE LIMPIEZA.** Guarde sus trapos para la limpieza en una cubeta para desinfección. Se recomienda una tapa de cloro en un galón de agua fría.

Nota: **No agregue jabón a la solución de cloro ya que reduce la eficacia de la desinfección.** Cambie la solución con frecuencia y compruebe su potencia con tiras de prueba. Mostradores desinfectados, además de prevenir la contaminación, son eficaces para desalentar moscas – la escoria de los eventos al aire libre.

16. **RESIDUOS.** Use cubetas para coleccionar los residuos del agua y desecho del agua correctamente (por ejemplo por el drenaje o sistema séptico aprobado).

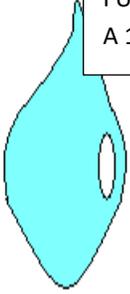
Tenga un contenedor de basura con tapa ajustada y bolsas de basura extra disponibles para la basura mojada y residuos de papel. Eliminando correctamente desechos/residuos reducirá problemas de insectos y mantendrá su puesto atractivo para los clientes.

17. **RESPONSABILIDAD.** Es su responsabilidad proporcionarle a su cliente con productos de alimentos saludables, y seguros. Si el tiempo se pone mal, debería cesar el servicio de alimentos. Si tiene alguna duda sobre la seguridad de su producto no lo sirva. Los reglamentos anteriores intentan minimizar el riesgo de brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos en eventos temporales. No es la intención que estas instrucciones tengan todo incluido para las operaciones de servicio de alimentos. Preguntas relacionadas a los procedimientos de autorización, preparación/manipulación de alimentos, o configuración de su puesto, debe ser dirigida a Yuma County Department of Public Health, Environmental Health Services al (928) 317-4584. Alguien de nuestro personal lo visitará durante el evento para verificar el cumplimiento de estos requisitos.

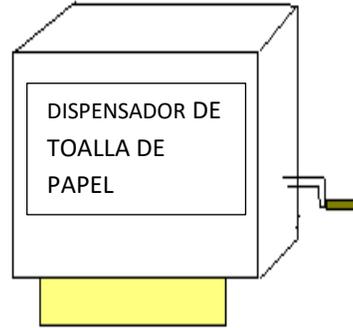
LISTA DE VERIFICACIÓN PARA LOS OPERADORES DEL PUESTO DE ALIMENTOS

- _____ Termómetros: punta de prueba de refrigerador (0°-220° F)
- _____ Refrigeradores, hieleras y hielo o paquetes de hielos
- _____ Contenedores de alimentos aprobados
- _____ Tablas para picar
- _____ Envoltura de plástico y/o papel aluminio
- _____ Estación de lavado de manos con jabón líquido y toallas de papel
- _____ Utensilios: pinzas, espátula, cucharas, etc.
- _____ Abastecimiento de agua potable (caliente y fría)
- _____ Contenedores donde lavar los utensilios
- _____ Cloro para desinfectar utensilios y kit de prueba o tiras de prueba
- _____ Contenedor para los residuos de agua
- _____ Contenedor para los residuos de grasa
- _____ Contenedores de basura y sus bolsas
- _____ Trapos de limpieza limpios y contenedores de almacenamiento
- _____ Mandiles
- _____ Restringidor de pelo (cachuchas, redecillas para el cabello, etc.)
- _____ Estantes o cajones de almacenamiento para alimentos secos que deben ser elevados
- _____ Tiendas (protección de arriba)
- _____ Iluminación
- _____ Inodoros con estación de lavado de manos
- _____ Permiso de Salubridad Puesto a la vista
- _____ Cuaderno de bitácora (nombres, número de teléfonos de todos los manejadores de alimentos)

AGUA DE UNA
FUENTE APROVADA
A 100 °F - 120° F



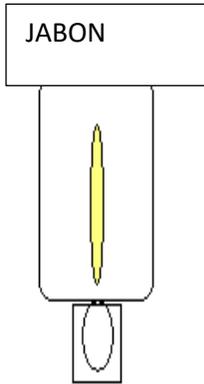
DISPENSADOR DE
TOALLA DE
PAPEL



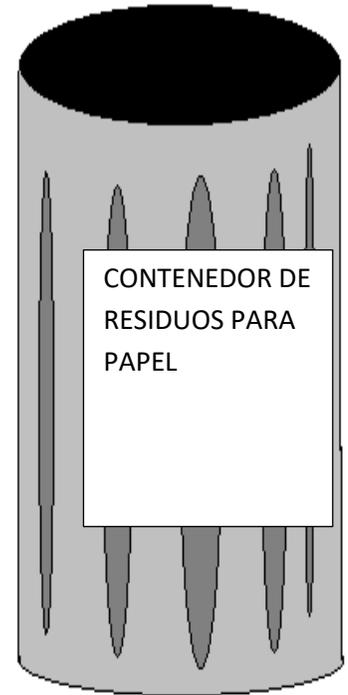
AGUA
CALIENTE EN
UN RECIPIENTE
AISLADO PARA
LAVARSE LAS
MANOS



JABON



CONTENEDOR DE
RESIDUOS PARA
PAPEL



CUBETA PARA LOS
RESIDUOS DE
AGUA

